C/2024/5575

19.9.2024

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2024/5575)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda, ki je v skladu s členom 94 Uredbe (EU) št. 1308/2013, je v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Sussex“

PDO-GB-02365

Datum vložitve vloge: 27. julij 2017

1. **Ime za registracijo**

„Sussex“

2. **Tretja država, ki ji pripada razmejeno območje**

Združeno kraljestvo Velike Britanije in Severne Irske

3. **Vrsta geografske označbe**

ZOP

4. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

5. **Opis vin**

Vino kategorije 1: Vino

Organoleptične lastnosti:

Mirno vino „Sussex“

Videz

Bela vina so večinoma od bledo rumene barve ali barve limete do bledo zlate barve. Vina rosé lahko imajo rdečkast nadih – so bledo rožnate barve, barve cvetnega lista vrtnice, barve divje jagode in od blede do srednje lososne barve, rdeča vina pa so večinoma bledo rubinasta/vijoličasta do srednje rubinasta/vijoličasta z vijoličasto rdečimi odtenki.

Pri opazovanju v vinu ni vidne motnosti niti usedline in vino je bistro.

Vonj in okus

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=sl).

Opazne so lastnosti, kot so limonove, limetine, bezgove in druge cvetlične note, v belih vinih pa so močno zaznavne note jabolka, hruške in kosmulje. Vina rosé so lahko nežna in cvetlična s pridihom belega cvetja, cvetnih listov vrtnice, melone in jagode. Rdeča vina so na splošno lažja z mehkimi tanini, okus pa ima pridih rdečega in črnega jagodičja, usnja, sočnih sliv in divjega jagodičja.

Analitske lastnosti:

Reducirajoči sladkorji: parametri niso določeni.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10 %
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 g/l v belem vinu in vinu rosé ter 4 g/l v mirnem rdečem vinu, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti:

Peneče vino „Sussex“

Videz

Barva mešanic, v katerih prevladuje chardonnay, lahko sega od svetlo rumene ali bledo zlate do intenzivnih zlatih odtenkov, odvisno od starosti vina. Barva mešanic s pinotom lahko sega od bledo zlate ali medene do intenzivnih zlatih odtenkov, ki so pogostejši, odvisno od starosti vina. Barva vin rosé sega od rdečkastega odtenka (cvetnih listov vrtnice) do močnejše lososno rožnate barve, dlje starana vina pa imajo včasih rahel zlati odtenek. Rdeča vina so od svetlo rdeče do temne , vendar večinoma bledo rubinaste/vijoličaste do srednje rubinaste/vijoličaste barve z vijoličasto rdečimi odtenki.

Vsa vina so bistra, brez vidne motnosti in usedlin.

Vonj in okus

Chardonnayi imajo svežo kislost po limonah in zelenih jabolkih, pinoti pa imajo lahko bolj zemeljsko mešanico okusov rdečega jagodičja in pečenih jabolk. Zaradi daljšega staranja na drožeh v steklenicah se pridelujejo vina, katerih vonj in okus imata razvite avtolitične note po briošu, svežem praženju, meloni in pečenem briošu ter medene arome. Peneča rdeča vina imajo mehke tanine, njihov okus pa ima pridih rdečega in črnega jagodičja, usnja, sočnih sliv in divjega jagodičja.

Vsa vina imajo drobne in obstojne mehurčke, podobno kot peneče vino, pridelano po tradicionalni metodi.

Analitske lastnosti:

Reducirajoči sladkorji: parametri niso določeni.

Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11 %

Najnižja vsebnost skupnih kislin	Najmanj 6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Vino kategorije 1: Vino

Najmanjši delež naravnega alkohola

Najmanjši delež naravnega alkohola ne sme biti manjši od 8 % (pred obogatitvijo – določeno s pravili EU, kakor so bila spremenjena).

Obogatitev

S postopkom obogatitve (v skladu s postopki iz dela 1A Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, kakor je bila spremenjena) se skupni delež alkohola ne poveča za več kot 3 vol. %. V izjemnih letih se lahko dovoli obogatitev do 3,5 vol. %. Delež dejanskega alkohola v končnem obogatenem vinu ne sme biti manjši od 10 vol. %.

Dokisanje, razkisanje

Za dokisanje/razkisanje veljajo pogoji in omejitve, določeni za pridelavo vina. Razkisanje svežega grozdja, grozdnega mošta, delno prevretega grozdnega mošta in mladega vina, ki je še v vrenju, je dovoljeno. Razkisanje vin je dovoljeno le do vrednosti 1 g/l, izraženega kot vinska kislina. Dokisanje ni dovoljeno, se pa lahko dovoli v izjemnih letih po presoji vlade Združenega kraljestva Velike Britanije in Severne Irske.

Dosladkanje

Dosladkanje po vrenju je ločen postopek od obogatitve. Delež skupnega alkohola v vinu se lahko z dosladkanjem poveča za do 4 vol. %, ob upoštevanju omejitve 13,5 % za obogatena vina.

Pri dosladkanju morajo biti izpolnjeni pogoji iz dela D Priloge I k Uredbi (EU) 2019/934 o pridelavi vina, izvajati pa se mora na območju ZOP. Uporabljena možnost dosladkanja je omejena na grozdni mošt, zgoščeni grozdni mošt ali rektificirani zgoščeni grozdni mošt, ki razen rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta izvira z istega območja ZOP kot vino, ki se dosladka.

Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

Najnižja dovoljena raven sladkorja ob trgatvi: Delež naravnega alkohola v grozdju je najmanj 8 % (62 °Oe, 15,0 °Bx).

Grozdje z deležem potencialnega alkohola med 7,5 % in 8 % se lahko uporabi kot del arhivskih vin in se meša s sprejemljivim grozdjem, pri čemer se v zvrsti upoštevajo pravila o najmanjšem deležu alkohola.

Te omejitve veljajo za vinograd kot celoto, ne za posamezno sorto vinske trte ali stiskanje.

Deklaracija letnika: 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo penečega vina „Sussex“, mora biti iz navedenega leta katerega koli letnika.

Sortna vina: Ta morajo vsebovati najmanj 90 % navedene sorte – bela vina iz belega grozdja (*blanc de blancs*) vsebujejo najmanj 90 % chardonnaya. Podobno bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*) vsebujejo najmanj 90 % kombinacije sort pinot noir in/ali pinot meunier.

Stiskanje: Stiskajo se samo celi grozdi, razen pri vinu rosé, ki je lahko pridelan iz vina, pridelanega iz delno zmečkanega grozdja.

— Najvišji uporabljeni tlak pri stikanju je 1,6 bara.

— Največji donos pri takem stiskanju je 66,67 l/100 kg.

Vinifikacija: Vina morajo poleg zgoraj navedenih pravil in pravil, ki jih določijo vinarji iz Sussexa, izpolnjevati minimalne standarde iz veljavne zakonodaje EU za kakovostno peneče vino, pridelano po tradicionalni metodi (kakor je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013 in drugi veljavni zakonodaji).

Jabolčno-mlečnokislinsko vrenje: Vinar odloča po svoji presoji.

Vrenje: Delež skupnega alkohola vsakega *cuvéeja*, namenjenega za pripravo, ne sme biti manjši od 10 vol. %.

Zaradi dodajanja vrelnega likerja se delež skupnega alkohola *cuvéeja* ne sme povečati za več kot 1,5 vol. %. To se izračuna iz razlike med deležem skupnega alkohola *cuvéeja* in deležem skupnega alkohola penečega vina „Sussex“ pred dodajanjem sladilnega likerja.

Vrelni liker, uporabljen za pridelavo penečega vina „Sussex“, sme vsebovati samo:

— saharozo,

— zgoščeni grozdni mošt,

— rektificirani zgoščeni grozdni mošt,

— grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt,

— vino.

Vsako uporabljeno vino mora izvirati z istega območja zaščitene označbe porekla kot *cuvée*, ki se mu doda vino.

Vrenje se lahko izvaja v vinski kleti ali odobreni mobilni polnilni enoti.

Steklenica: Vinska klet izbere steklenico po svoji presoji (vendar v skladu s predpisi EU).

Opomba: Pri polnjenju je treba hraniti dve steklenici *cuvéeja* in dve steklenici z vsakega posameznega dne polnjenja ter jih neizbrisno označiti zaradi sledljivosti.

Zorenje: Peneče vino „Sussex“ mora ostati v steklenici, preden se sprosti na trg, najmanj 15 mesecev*.

(Opomba*: V tem času mora biti vino najmanj 12 mesecev na vinskih drožeh, po degoriranju pa morajo do polnih 15 mesecev miniti še trije meseci.)

Degoriranje: Prakso, ki se uporablja za degoriranje, je treba izvajati v skladu s predpisi EU, ki ustrezajo opredelitvi kakovostnega penečega vina, pridelanega po tradicionalni metodi.

Sladilni liker: Uporaba sladilnega likerja poteka po presoji vinske kleti v skladu z veljavnimi predpisi EU. Vsak uporabljeni mošt ali vino mora izvirati z istega območja zaščitene označbe porekla kot *cuvée*, ki se mu doda mošt ali vino.

(b) *Največji donosi*

Vino kategorije 1: Vino

V običajnih razmerah je največji donos pridelka 12 ton na hektar.

Absolutni največji donos pridelka je 14,0 tone na hektar*.

(Opomba*: Ta raven se dovoli le v izjemnih okoliščinah, kadar vinarji iz Sussexa lahko dokažejo, da to ni v škodo vsebnosti sladkorja, kislosti in okusu, ali če so razmere takšne, da bi lahko z zmanjšanjem donosa pridelka poslabšali njegovo kakovost. Vinarji iz Sussexa obvestilo o takem povečanju pošljejo pridelovalcem, upravitelju sistema in pristojnim za vinske standarde.)

Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

Iz mošta se ga pred obogatitvijo pridela 80 hl/ha, merjeno na podlagi vinograda.

7. **Razmejeno geografsko območje**

Vzhodni Sussex in Zahodni Sussex

Mirno vino „Sussex“ se prideluje iz grozdja, ki se goji znotraj upravnih meja grofij Vzhodni Sussex in Zahodni Sussex.

Peneče vino „Sussex“ je kakovostno peneče belo vino ali vino rosé, pridelano po tradicionalni metodi iz klasičnih sort vinske trte za peneče vino, ki se gojijo znotraj upravnih meja grofij Vzhodni Sussex in Zahodni Sussex.

8. **Glavne sorte vinske trte**

Vino kategorije 1: Vino

Dovoljene so naslednje sorte vinske trte:

acolon, albarino, auxerrois, bacchus, chardonnay, dornfelder, gamay, huxelrebe, muller thurgau, orion, ortega, pinot blanc, pinot gris, pinot meunier, pinot noir, pinot noir précoce, regent, regner, reichensteiner, riesling, rondo, roter veltliner, schönburger, siegerrebe, solaris.

Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

To vino se prideluje predvsem iz naslednjih sort vinske trte:

chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

Poleg tega se lahko uporabijo sorte vinske trte arbanne, pinot gris, pinot blanc, petit meslier in pinot noir précoce.

9. **Opis povezav**

9.1 *Podrobne informacije o geografskem območju (naravni in človeški dejavniki)*

Naravni dejavniki

Tla

Večina vinogradov v Sussexu leži na kredastem hribovju South Downs ali na mineralno bogatem glavkonitnem peščenjaku na severu. Ta pomembna geološka značilnost, ki poteka skozi Vzhodni in Zahodni Sussex, ima pomemben apnenčast vpliv.

Hribovje South Downs je zdaj največji narodni park v Angliji. Vzpenja se iz morja pri pečini Beachy Head v Vzhodnem Sussexu, poteka skozi Zahodni Sussex in naprej v Hampshire ter pokriva večino pokrajine ob južni meji regije z Rokavskim prelivom. Ta geološki pojav iz obdobja krede je posledica kredastih usedlin iz več dob, ki so jih morski organizmi pustili pred več kot 100 milijoni let. Ob tektonskih premikih so se dvignile hkrati z Alpami in oblikovale greben hribovja South Downs, ki je dejansko del istega pasu krede, podaljška pariške kotline, ki poteka skozi severno Francijo v južno Anglijo.

Podnebje

Sussex leži na visoki nadmorski višini in je tudi eno najbolj suhih in najtoplejših območij v Angliji, kljub hladnim večernim vetrovom. Umeščen je v zmerno celinsko podnebje, povprečna količina padavin pa je običajno med 600 in 850 mm na leto. Območja Sussexa se še vedno ponašajo z rekordno osončenostjo v Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, pri čemer je v rastni dobi med aprilom in oktobrom 970 do 1050 stopinjskih dni rasti (kakor jih opredeljujeta Coombe in Dry, 2004).

Človeški dejavniki

V zadnjih letih so se vinarske spretnosti v Sussexu hitro razvijale, k čemur je pripomogla širitev Plumpton Collegea, katerega dodiplomski in magistrski študij na področju vinogradništva in enologije je potrdila univerza Royal Agricultural University (Cirencester). Mnogi vinarji in vinogradniški upravljavci, ki delajo v Sussexu, so obiskovali Plumpton College, ki je center odličnosti za vinarsko izobraževanje v Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske ter je severno od Brightona v Sussexu. To je edina vinarska šola na vinorodnem območju s hladnim podnebjem, ima tudi raziskovalni oddelek z možnostjo dodiplomskega in magistrskega študija enologije. Vinarji iz Sussexa so razvili višje analitske standarde za pridelano vino in daljše staranje penečega vina „Sussex“ v steklenicah ter neodvisno oceno kakovosti za mirna in peneča vina. Število sort vinske trte so omejili in uvedli večji delež naravnega alkohola v grozdju, ki se uporablja za pridelavo vin „Sussex“. Grozdje, ki se uporablja za peneče vino, se trga ročno, stiskajo pa se celi grozdi.

9.2 *Podrobnosti o kakovosti ali značilnostih vina, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Mirna vina imajo limonove, limetine, bezgove in druge cvetlične note, v belih vinih pa so močno zaznavne note jabolka, hruške in kosmulje. Vina rosé so lahko nežna in cvetlična s pridihom belega cvetja, cvetnih listov vrtnice, melone in jagode. Rdeča vin so na splošno lažja z mehkimi tanini, okus pa ima mehak pridih rdečega in črnega jagodičja, usnja, sočnih sliv in divjega jagodičja.

Peneča vina chardonnay imajo svežo kislost po limonah in zelenih jabolkih, pinoti pa imajo lahko bolj zemeljsko mešanico okusov rdečega jagodičja in pečenih jabolk. Zaradi daljšega staranja na drožeh v steklenicah se pridelujejo vina, katerih vonj in okus imata razvite avtolitične note po briošu, svežem praženju, meloni in pečenem briošu ter medene arome. Okus penečih rdečih vin ima pridih rdečega in črnega jagodičja, usnja, sočnih sliv in divjega jagodičja.

9.3 *Povezava med značilnostmi geografskega območja in kakovostjo vina*

Zaradi visoke zemljepisne širine vinogradov v Sussexu je rastna doba daljša, kar omogoča, da grozdje dozori do polne fenolne zrelosti, s širokim dnevnim temperaturnim razponom pa so pridelovalne razmere idealne za proizvodnjo kakovostnega penečega in mirnega vina po tradicionalni metodi.

Zaradi toplih dni in hladnejših večerov ter dolge rastne dobe se pridelujejo peneča vina z osvežujočo naravno kislostjo, ki so čista in sveža, vendar globoka in kompleksna, z bogatim značajem. Rdeča peneča vina so na splošno lažja. Mirna vina imajo izrazite cvetlične in sadne okuse.

Vpliva krede v tleh na mirno in peneče vino „Sussex“ se ne sme podcenjevati, saj vinu daje poseben značaj. Kreda je sestavljena iz kalcita, ki nastane iz lupin morskih organizmov, te pa so zelo porozne in delujejo kot rezervoar (zadržuje približno 300 do 400 litrov vode na m^3) ter vinsko trto stalno oskrbuje z vodo, tudi v najbolj sušnih poletjih. Kreda s kapilarnim delovanjem vpija vodo. Vinska trta je zaradi napora, ki ga potrebuje za izkoriščanje teh zalog vode, v rastni dobi pod ravno dovolj velikim vodnim stresom, da doseže občutljivo ravnotežje med zrelostjo, kislostjo in potencialno aromo jagodičja.

Tla z glavkonitnim peščenjakom severno od hribovja South Downs omogočajo tudi dobro odcejanje, ki je idealno za vinogradništvo.

Na posebnem rastišču v Sussexu se pridelujejo zelo raznovrstna, večinoma lahka mirna vina (z majhnim deležem alkohola), od izrazito suhih belih vin do sadnih rdečih vin in elegantnih vin rosé. Zaradi toplega in suhega morskega podnebja, odcednih tal v Sussexu in hladnih večernih vetričev se v grozdju razvijejo precejšnje naravne kisline, ki so ključne za peneče vino.

Zaradi teh naravnih in človeških dejavnikov, zlasti apnenčastih tal, rekordne osončenosti in zmerne letne količine padavin od 600 do 850 mm je Sussex idealna regija za gojenje grozdja izjemne kakovosti za mirna in peneča vina.

10. **Bistveni dodatni pogoji**

10.1 *Posebne zahteve glede pakiranja*

—

10.2 *Posebne zahteve glede označevanja*

Vino kategorije 1: Vino

Potem ko se vino opredeli kot mirno vino „Sussex“, se lahko etiketa vina dopolni z izrazom „still“ (mirno) ali „origin“ (poreklo).

Letnik – uporablja se (zgoraj navedeno) pravilo glede 85 % grozdja.

Opredeljeno geografsko območje – na etiketi mora biti navedba „Produce of England“ (proizvod iz Anglije) ali „Made in England“ (pridelano v Angliji).

Na etiketi je treba navesti izraz „protected designation of origin“ (zaščitena označba porekla).

Na etiketi je lahko tudi emblem Sussexa.



Vse oznake, iz katerih sta razvidni vsebnosti sladkorja in alkohola, morajo biti v skladu s predpisi EU.

Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

Na etiketi penečega vina se lahko ime „Sussex“ dopolni z izrazom „sparkling“ (peneče), „classic“ (klasično) ali „origin“ (poreklo). Na etiketi se lahko navede tudi izraz „bottle-fermented“ (vrenje v steklenici), „traditional method“ (tradicionalna metoda), „bottle fermented in the traditional method“ (vrenje v steklenici po tradicionalni metodi) ali „traditional“ (tradicionalno).

Letnik – uporablja se (zgoraj navedeno) pravilo glede 85 % grozdja.

Opredeljeno geografsko območje – na etiketi mora biti navedba „Produce of England“ (proizvod iz Anglije) ali „Made in England“ (pridelano v Angliji).

Na etiketi je treba navesti izraz „protected designation of origin“ (zaščitena označba porekla).

Na etiketi je lahko tudi emblem Sussexa.



Vse oznake, iz katerih sta razvidni vsebnosti sladkorja in alkohola, morajo biti v skladu s predpisi EU.

10.3 *Dodatne zahteve*

—

Sklic na objavo specifikacije

https://www.gov.uk/government/collections/protected-geographical-food-and-drink-names-uk-applications-and-consultations